



WÜSTHOF Nóż Szefa Kuchni Classic, 18 cm, Srebrny

Indeks: **771181** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040100118**

Cena: **452.74 zł**

Opis

WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni, 18 cm, czarny

Producent: Wüsthof

- Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w utrzymaniu i dzięki dużemu asortymentowi zapewniają odpowiednie narzędzie do gotowania dla każdego fana jedzenia – np. ten nieco krótszy nóż uniwersalny do czystych cięć
- Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni i dzięki szerokiemu ostrzu i precyzyjnej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportu wszystkich produktów spożywczych – najważniejszy nóż dla kucharzy
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i jest szlifowane laserowo metodą ostrzenia, zanim ręcznie otrzyma ostateczny efekt polerowania – a tym samym ekstremalna, długotrwała ostrość
- Dobry nóż z ergonomicznym uchwytem ze specjalnego tworzywa sztucznego. Jest on trzykrotnie nitowany nitami ze stali nierdzewnej, montowany bez spoin i bardzo higieniczny. Optymalnie wyważony nóż dobrze leży w dłoni – zapewnia bezpieczne, niemęczące cięcie
- Ten wysokiej jakości nóż uniwersalny dla profesjonalnych kucharzy i kucharzy amatorów jest dostępny w wielu wersjach z ostrzami o długości od 12 cm do 36 cm. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wüsthof – Made in Germany, wykuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 3 ounces
- **Nazwa modelu:** Classic
- **punkt znaku wypunktowania:** Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w utrzymaniu i dzięki dużemu asortymentowi zapewniają odpowiednie narzędzie do gotowania dla każdego fana jedzenia – np. ten nieco krótszy nóż uniwersalny do czystych cięć, Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni i dzięki szerokiemu ostrzu i precyzyjnej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportu wszystkich produktów spożywczych – najważniejszy nóż dla kucharzy, Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i jest szlifowane laserowo metodą ostrzenia, zanim ręcznie otrzyma ostateczny efekt polerowania – a tym samym ekstremalna, długotrwała ostrość, Dobry nóż z ergonomicznym uchwytem ze specjalnego tworzywa sztucznego. Jest on trzykrotnie nitowany nitami ze stali nierdzewnej, montowany bez spoin i bardzo higieniczny. Optymalnie wyważony nóż dobrze leży w dłoni – zapewnia bezpieczne, niemęczące cięcie, Ten wysokiej jakości nóż uniwersalny dla profesjonalnych kucharzy i kucharzy amatorów jest dostępny w wielu wersjach z ostrzami o długości od 12 cm do 36 cm. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wüsthof – Made in Germany, wykuty w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **kod unspsc:** 52151702
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.22 kilograms

- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 18 cm
- **numer części:** 1040100118
- **styl:** Nóż szefa kuchni z pełnym ostrzem
- **kolor:** Srebrny
- **wzór:** Pojedynczy
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.25 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293105468
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040100118
- **długość przedmiotu:** 7 inches
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni, 18 cm, czarny
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-05-12T01:50:44.957Z
- **materiał:** Stal nierdzewna
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Typ noża	Nóż szefa kuchni
Ergonomiczny uchwyt	TAK
Ilość sztuk w opakowaniu	1

Zdjęcia

